



Toreke vzw beheert Eetcafé Toreke in het Rabot en Wijkrestaurant 't Oud Postje in Muide-Meulestede. De restaurants zijn erkend als Gents sociaal restaurant, dat wil zeggen dat bezoekers met een laag inkomen een lagere prijs betalen. Klanten die het standaardtarief betalen, maken zo mee onze werking mogelijk.

Wij zijn een opleidings- en tewerkstellingsproject voor personen die het moeilijk hebben op de arbeidsmarkt. We bieden hen werkervaring en begeleiding om hun kansen op de arbeidsmarkt te vergroten.

De restaurants vormen een ontmoetingsplaats in de wijk. Tijdens de openingsuren kan zowel Eetcafé Toreke als 't Oud Postje gratis gebruikt worden voor vergaderingen of samenkomsten, mits gebruik van onze drank. 's Avonds en in het weekend is huur mogelijk voor trouwfeesten, familiefeesten, evenementen,...

We maken deel uit van Enchanté (Gents netwerk van 'hartelijke handelaars') en werken samen met Foodsavers (een initiatief voor verwerking van voedseloverschotten) en met tal van partners in de wijk.

**Meer informatie hierover vind je op [www.torekevzw.be](http://www.torekevzw.be)**

## Hapjes kleine of grote portie

Gemarineerde olijven	4 / 6 €
Groentedip met grissini	6 / 8 €

## Te eten

Penne 'alla norma' <i>Siciliaans gerecht met pasta en aubergine</i>	13 €
Thaïse groentecurry met kokos <i>pittige gele curry met rijst</i>	13 €
Broodje 'pulled jack' met slaatje <i>vegan variant op pulled pork, met jackfruit en oesterzwammen</i>	11 €
Kinderportie penne of groentecurry <i>Gentenaars met een UitpaS aan kansentarieff betalen een verminderd tarief voor de maaltijden: 5,5 of 3 euro (kleine portie aan de helft van dit tarief)</i>	8 €

## Take away

Broodje 'pulled jack' <i>vegan variant op pulled pork, met jackfruit en oesterzwammen</i>	9 €
--	-----

## Dessert

Crumble met ijs <i>met zomervruchten en rabarber</i>	5 €
Bolletje ijs van Gentse ijsmaker Nonno <i>zie suggestiebord</i>	2 €/bol

## Warme dranken

Koffie	2,3 €
Thee zwart/groen/lime ginger/beach body	2,3 €

## Graag met tafelnummer bestellen aan de bar

### Aperitief

Cava	5 € / 20 €
Tinto de Verano	6 €
<i>Spaans aperitief met rode wijn/citroenlimonade/vermout</i>	
Dark & Stormy <i>cocktail met rum/gember/limoen</i>	8 €
Limoncello/spritz <i>met huisgemaakte limoncello</i>	8 €
Mocktail met rabarber-venkel	5 €

### Frisdrank

Home made lemonades <i>gember/citroen</i>	3,6 €
<i>hibiscus/kardemom</i>	
Coca Cola / Cola Zero	2,6 €
Almdudler	2,6 €
Schweppes Tonic	2,6 €
Appel/kers sap 3 wilgen	2,6 €
Water plat/bruis	1,6 €

### Bieren

Bockor pils 5,2°	2,6 €
Saison Dupont 6,5°	3,8 €
Omer 8°	4 €
Playground IPA alcoholvrij	3,8 €

### Wijn

Bio Rural par natur <i>rood/wit/rosé</i>	4 € / 18 €
---	------------



Welkom in het Veggieshuis! We zetten hier met plezier de poort voor je open tijdens de Gentse Feesten. Eetcafé Toreke palmt 10 dagen lang de keuken en koer in met plantaardig lekkers. Maar doorheen het jaar wordt hier hard gewerkt door de mensen van EVA/ProVeg.

EVA/ProVeg zet zich op verschillende manieren in voor de maximale productie en consumptie van plantaardige voeding, ter vervanging van dierlijke. Want meer plantaardig eten is beter voor de mensen, de dieren en het milieu! We doen dit op een praktijkgerichte manier en werken naar consumenten, bijvoorbeeld met campagnes zoals Donderdag Veggiedag of de VeggieChallenge, en begeleiden ook food professionals. We veranderen de wereld met de vork, net zoals jij nu doet, door hier te eten!

En je leest het goed, momenteel zitten we middenin een grote verandering: EVA wordt ProVeg en gaat deel uitmaken van een internationaal netwerk. Na 22 jaar EVA bundelen we de krachten met ProVeg International en de verschillende ProVeg landen om samen nog sterker aan een plantaardige toekomst te werken.

**Meer info hierover vind je op [www.evavzw.be/proveg](http://www.evavzw.be/proveg)**

Ieder week een eenvoudig veggie recept ontvangen? Schrijf je in op onze nieuwsbrief!

